

## Neuer Bericht zur Lebensmittelsicherheit veröffentlicht

Open Science > Medizin - Mensch - Ernährung > Neuer Bericht zur Lebensmittelsicherheit veröffentlicht



, Bild: Pixabay, CCO

Der vor kurzem veröffentlichte Lebensmittelsicherheitsbericht 2015 liefert Zahlen, Daten und Fakten zum Lebensmittelbereich aus Österreich. Das Thema Lebensmittel geht uns alle etwas an, denn nachdem nur die wenigsten all ihre Nahrungsmittel selbst herstellen, sind wir auf die Produkte von anderen angewiesen. So hat deren Sicherheit und korrekte Kennzeichnung natürlich große Bedeutung für KonsumentInnen, was sich auch immer wieder im öffentlichen Interesse an diesem Thema zeigt.

### Lebensmittelsicherheitsbericht

Um Sicherheit und Täuschungsschutz zu gewährleisten, müssen EU-weit alle Unternehmen entlang der Lebensmittelkette – von landwirtschaftlichen Betrieben über Industrie und Gewerbe bis hin zu Handel und Gastronomie – einheitliche lebensmittelrechtliche Bestimmungen umsetzen. Deren Einhaltung wird laufend anhand von Betriebskontrollen und Probenahmen überprüft. Die Ergebnisse dieser Kontrollen in Österreich werden im jährlichen Lebensmittelsicherheitsbericht veröffentlicht.

### Betriebskontrollen und Probenahmen

Im aktuellen Lebensmittelsicherheitsbericht werden die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen des Jahres 2015 aus Österreich zusammengefasst. Im Rahmen von Betriebskontrollen wurden insgesamt rund 46.800 Betriebe von der Lebensmittelaufsicht der Länder und rund 25.100 Betriebe von den Landesveterinärbehörden überprüft. Zusätzlich wurden von der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) gemeinsam mit den Lebensmitteluntersuchungsanstalten der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) mehr als 29.000 Proben untersucht.

### Ergebnisse

Bei 83,4% der Proben gab es keinen Grund zur Beanstandung. 0,3% wurden als gesundheitsschädlich beurteilt; 3,4% als für den menschlichen Verzehr bzw. den bestimmungsmäßigen Gebrauch ungeeignet bewertet. Dabei muss allerdings beachtet werden, dass die als gesundheitsschädlich beurteilten Proben größtenteils gezielte Verdachtsproben waren. Die insgesamt häufigsten Beanstandungsgründe waren Kennzeichnungsmängel und irreführende Angaben.

Im Vergleich zum Vorjahr gab es einen geringfügigen Anstieg der Beanstandungen unter allen geprüften Proben. Die Zahl der

gesundheitsschädlichen Proben blieb jedoch weiterhin auf niedrigem Niveau. Die Zahl der Lebensmittelbetriebe mit Verstößen war im Vergleich zum Vorjahr geringer. Im Speziellen ist ein Rückgang bei den Hygienemängeln zu verzeichnen.

Die detaillierten Ergebnisse der Kontrollen sind im [Bericht](#) nachzulesen.

**Originalpublikation:**

Bundesministeriums für Gesundheit und AGES:  
Lebensmittelsicherheitsbericht 2015 - Zahlen, Daten, Fakten aus  
Österreich (Juni 2016)

SD, 20.10.2016